



Paladin & Paladin Bosco del Merlo "Aceto Balsamico Di Modena"



CIAO VINO

Den lille importør med de store vine



Denne klassiske balsamiske vineddike fra Modena er fremstillet efter den traditionelle opskrift fra Italiens gastronomiske centrum, nemlig regionen Emilia Romagna.

Druemost fra friskpressede trebbiano-druer opvarmes i store åbne kobberkar over åben ild til maksimalt 90°C i 24 timer.

Under denne proces samles den most der fordamper. Netop denne most er totalt rensset for urenheder, og den rene most fortættes og koges ind til en passende konsistens, hvorved 50 – 70 % forsvinder.

Efter reduktionen afkøles eddiken, og hældes på små 60 liter egefade. Herefter ventes der til eddiken er yderligere koncentreret, får den hældes på et endnu mindre kastanjefad. Igen ventes, og processen gentages gennem et kirsebærfad, et asketræsfad og ender til sidst i et 20 liters fad af morbærtræ.

Alle disse forskellige fade er vigtige bidragydere til den komplekse smag, som eddiken får efter de minimum 12 år, processen tager. Herunder reduceres den oprindelige mængde druemost til 1/10 mængde.

Producent:	Paladin & Paladin
Druer:	Trebbiano (100%)
Oprindelse:	Modena, Emilia Romagna
Denomination:	DOP
Indhold:	250 ml.

Denne type eddike er blevet et symbol på Italiensk gastronomi. De spændende og karakteristiske bløde aromatiske indtryk klæder enhver ret med fisk, grillede kødretter, salater og ovnstegte grøntsager.

Pris: Kr 50.-